Rezept

Müslikekse

Ein Rezept von Müslikekse, am 28.04.2024

Zutaten

50 g	weiche Butter
1	Ei
	1/2 TL Backpulver
175 g	blütenzarte Haferflocken
2 EL	Sesamsamen
110 g	feiner Zucker
50 g	Mehl
	Salz
125 g	Rosinen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 40 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Butter, Zucker und das Ei in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und 1/2 TL Salz mischen, zum Teig geben und gründlich unterrühren. Die Haferflocken, die Rosinen und den Sesam zugeben und dann ebenfalls untermengen.

2. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Mit zwei Teelöffeln ca. 40 walnussgroße Teighäufchen mit genügend Abstand auf die Bleche setzen.

3. Die Kekse nacheinander im Backofen (Mitte) je ca. 15 Min. backen. Die fertigen Kekse auf dem Blech ca. 5 Min. ab-, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.